

Rezept

Bethmännchen

Ein Rezept von Bethmännchen, am 29.05.2026

Zutaten

250 g Marzipanrohmasse	75 g Puderzucker
1 Eiweiß	30 g Mehl
50 g geschälte gemahlene Mandeln	125 g geschälte Mandeln
3 EL Zucker	3 EL Rosenwasser (Apotheke)
Backpapier fürs Blech	

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal

Zubereitung

1. Das Marzipan mit Puderzucker, Eiweiß, Mehl und den gemahlenden Mandeln zu einem glatten Teig verkneten. Die Mandeln längs halbieren.

2. Den Backofen vorheizen. Die Backbleche mit Backpapier belegen. Aus dem Teig kirschgroße Kugeln formen. Jeweils 3 Mandelhälften senkrecht andrücken und die kleinen Pyramiden aufs Blech setzen. Im Ofen bei 160° (Mitte, Umluft 140°) 15-20 Min. backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen.

3. Für die Verzierung Zucker und Rosenwasser sprudelnd aufkochen. Die heißen Bethmännchen damit bestreichen und auf einem Kuchengitter trocknen lassen.